

## CITI TIESĪBU AKTI

## EIROPAS KOMISIJA

**Pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām**

(2016/C 304/08)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret pieteikumu atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012 <sup>(1)</sup> 51. pantam.

VIENOTS DOKUMENTS

**OLIO DI CALABRIA****ES Nr.: IT-PGI-0005-01314 – 20.2.2015.****ACVN ( ) AĢIN ( X )****1. Nosaukums (nosaukumi)***Olio di Calabria***2. Dalībvalsts vai trešā valsts**

Itālija

**3. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts****3.1. Produkta veids**

1.5. grupa. Eļļas un tauki (sviests, margarīns, eļļa u. c.)

**3.2. Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums**

Ar aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi *Olio di Calabria* apzīmēto neapstrādāto augstākā labuma olīveļļu laižot tirgū, tai jāatbilst specifiskiem parametriem, kas norādīti šeit turpmāk.

Organoleptiskās īpašības:

- krāsa: no zaļas līdz salmdzeltenai, bet laika gaitā iespējama krāsas toņu maiņa,
- smaržas un garšas īpašības:

Rādītājs	Mediāna
Olīvu augļainums	2–8 (*)
Specifiskas aromāta nianšes: atgādina zālaugus un/vai artišokus, un/vai ziedaugus	> 2 – ≤ 8
Rūgtenums	3–6
Sīvums	4–6

(\*) CVr % (noturīgais variācijas koeficients) mazāks par vai vienāds ar 20.

Fizikāli ķīmiskās īpašības:

- oleīnskābe (%) ≥ 70,
- skābums (%) ≤ 0,50,
- peroksīda skaitlis (mekv. aktīvā O<sub>2</sub>/kg): ≤ 12 mekv. O<sub>2</sub>/kg,

(1) OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

- ekstinkcijas koeficients ultravioletajā spektra daļā K232 (ar viļņa garumu 232 nm):  $\leq 2,20$ ,
- ekstinkcijas koeficients ultravioletajā spektra daļā K270 (ar viļņa garumu 270 nm):  $\leq 0,20$ ,
- fenoli – kopējie polifenoli:  $\geq 200$  ppm.

Kvalitātes parametri, kas nav minēti šeit, jebkurā gadījumā atbilst spēkā esošajiem ES normatīvajiem aktiem attiecībā uz neapstrādātu augstākā labuma olīveļļu.

### 3.3. Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)

Ar aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi *Olio di Calabria* apzīmē neapstrādātu augstākā labuma olīveļļu, kas iegūta no olīvām, kuras pieder pie šādām vietējām šķirnēm, kas pārsvarā izplatītas reģiona teritorijā (pārsvarā esošās šķirnes): “Carolea”, “Dolce di Rossano” (sin. “Rossanese”), “Sinopolese” (sin. “Chianota”, “Coccitana”), “Grossa di Gerace” (sin. “Mammolese”, “Geracitana”, “Dolce”), “Tondina” (sin. “Roggianella”), “Ottobratica” (sin. “Dedarico”, “Perciasacchi”), “Grossa di Cassano” (sin. “Cassanese”), “Tonda di Strongoli”; minētajām šķirnēm atsevišķi vai vairāku šo šķirņu apvienojumā jāveido vismaz 90 % no kopējā apjoma. Atlikušie 10 % var būt iegūti no šādām mazāk izplatītām vietējām šķirnēm: “Nostrana”, “Spezzanese”, “Santomauro”, “Dolce di Cerchiara”, “Tombarello”, “Ciciarello”, “Zinzifarica”, “Galatrese”, “Tonda di Filocaso”, “Tonda di Filadelfia”, “Borgese”, “Pennulara”, “Mafra”, “Vraja”, “Agristigna”, “Corniola”. Pieļaujamas arī pārējās valstī reģistrētās šķirnes, ko izmanto apputeksnēšanai, taču to īpatsvars nedrīkst pārsniegt 3 %.

### 3.4. Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā noris visi ražošanas procesa posmi: olīvu audzēšana, novākšana un to pārstrāde eļļā.

### 3.5. Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakšanas u. c. īpašie noteikumi

Pēc eļļas ekstrakcijas tā glabājama nerūsējoša tērauda vai cita eļļas uzglabāšanai piemērota materiāla traukos, kas ir pilnīgi tīri un bez mazgāšanas līdzekļu paliekām; trauki novietojami vēsā un sausā vietā, kur temperatūra ir no 12 °C līdz 20 °C; norādītie apstākļi olīveļļas uzglabāšanai ir vislabākie, lai nepieļautu nevēlamas produkta tipisko ķīmisko un organoleptisko īpašību izmaiņas. Pirms fasēšanas eļļa jāapstrādā ar dabisko dekantēšanu un filtrēšanu vai citu fizikālu paņēmienu, kas piemērots, lai atbrīvotu eļļu no iespējamām apstrādes atliekām (nogulsniem, izspaidu ūdens). Piepildītās taras uzglabāšanā iespējams izmantot inertās gāzes. Ar aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi *Olio di Calabria* apzīmēto neapstrādāto augstākā labuma olīveļļu piedāvājot tirdzniecībā, tai jābūt fasētai piemērotos traukos: tumša stikla, keramikas vai apdedzināta, emaljēta māla pudelēs vai baltā skārda traukos, kuru tilpība nepārsniedz 5 litrus; traukus aizzīmogo un piestiprina etiķeti.

### 3.6. Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi

Ir aizliegts aizsargātajai ģeogrāfiskās izcelsmes norādei *Olio di Calabria* pievienot apzīmējumus, kas nav skaidri paredzēti šajā specifikācijā, ieskaitot šādus īpašības vārdus: “fine” (izsmalcināta), “scelto” (izlases), “superiore” (izcila). Ir atļautas pareizas un dokumentētas atsauces, kas var norādīt uz atsevišķo ražotāju praksi vai ražošanas paņēmieniem, piemēram: “monovarietale” (vienšķirnes olīvas), kam seko izmantotās šķirnes nosaukums, “raccolto meccanicamente” (novāktas mehānizēti) utt., ja vien šīs atsauces iepriekš ir atļāvuši pārbaudes struktūra.

Ir atļauts norādīt patiesībai atbilstošus nosaukumus, sabiedrību nosaukumus un privātus zīmolus, bet ar nosacījumu, ka tiem nav slavinājuma rakstura un tie nemaldina patērētāju.

Aizsargātās ģeogrāfiskās izcelsmes norādes *Olio di Calabria* apzīmējums uz marķējuma jānorāda ar skaidriem un neizdzēšamiem burtiem, kas krasi atšķiras no visām pārējām marķējuma norādēm. Marķējumā turklāt jānorāda turpmāk atveidotais logotips. Marķējumā obligāti jānorāda olīvu ražas gads. Atļauts norādīt, ka eļļa iegūta, izmantojot bioloģiskās lauksaimniecības metodi.



#### 4. Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija

Ar aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi *Olio di Calabria* apzīmētās neapstrādātās augstākā labuma olīveļļas ražošanas apgabals ir visa Kalabrijas reģiona administratīvā teritorija.

#### 5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

Apvidos, kur audzē olīvas ar aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi *Olio di Calabria* apzīmētās neapstrādātās augstākā labuma olīveļļas iegūšanai, valda klimats, kura raksturīga īpatnība ir tā, ka laiks no decembra līdz februārim ir auksts un mitrs ar minimālo temperatūru, kas var noslīdēt zem 8 °C, savukārt vasaras periods no maija līdz septembrim ir silts un sauss, bet temperatūra jūlijā un augustā bieži vien pārsniedz 32 °C, – tad iestājas ilgstoši sausuma periodi, kad nokrišņu ir maz un to daudzums nepārsniedz 10 % no gada kopējā nokrišņu daudzuma (vidēji 600 mm).

Tas ir mērens klimats ar sausu vasaru, un to parasti sauc par “Vidusjūras klimatu”.

Turklāt ar olīvkokiem apstādītajos zemesgabalos augsnēm ir dažāda morfoloģija un uzbūve, un tās veidojušās sarežģītos ģeoloģiskajos un tetoniskajos procesos, kuri radījuši struktūru, kas pārsvarā veidota no virknes kristālisku iežu slāņiem, kurus kopā sauc par *Arco Calabro*, kas ir okeāniskās un kontinentālās Zemes garozas deformācijas rezultāts.

Augstās temperatūras un ilgstošie vasaras sausuma periodi ir svarīgs vides faktors, kas ietekmē dažus produkta kvalitātes rādītājus: fenolu saturu un skābju sastāvu, it īpaši oleīnskābes parametrus, kuri nodrošina produkta specifiku.

Galaprodukta specifiskuma elements ir tas, ka šķirņu sastāvā vismaz 90 % apmērā ir izmantotās vietējās izcelsmes šķirnes. Tam ir savs pamats, jo daudzi rakstu avoti liecina, ka olīveļļai, kas iegūta no pārsvarā esošajām Kalabrijas vietējām šķirnēm, kuras specifikācijā norādītas kā galvenās šķirnes, – arī tad, ja izmantota tikai kāda no tām –, piemīt raksturīgās fizikālās, ķīmiskās un organoleptiskās īpašības, kas atbilst norādītajai specifikai (cita starpā minams darbs *Olive Germoplas – The cultivation, table olive and olive oil industry in Italy*, ko sagatavojis Innocenzo Muzzalupo un kas 2012. gada novembrī nācis klajā izdevniecībā INTECH, ISBN 978-953-51-0883-2).

Pārsvarā esošo šķirņu izmantošana faktiski ļauj iegūt olīveļļu ar raksturīgajām specifiskajām un viendabīgajām fizikālajām, ķīmiskajām un organoleptiskajām īpašībām, kuras patērētājs var skaidri noteikt un viegli atpazīt to profilu. Ar aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi *Olio di Calabria* apzīmētās neapstrādātās augstākā labuma olīveļļas galvenās “organoleptiskās īpatnības” ir zaļu vai tikko krāsu mainījušu olīvu augļainums, ziedaugu un artišoka nianšes, ko pavada paliekošas svaigi plautas zāles, lapu un (neienākušos/nogatavojušos) tomātu garšas un smaržas nianšes. *Olio di Calabria* garša tiek augstu vērtēta tās sastāvdaļu harmoniskās struktūras dēļ, kas dara to vidēji rūgtenu un sīvu – šādas īpašības eļļai piešķir tajā esošais vidēji augstais fenolu saturs.

Attiecībā uz nosaukumu *Olio di Calabria* sevišķu ievēribu pelna ar 1992. gadu datējams dokuments, kas apliecina, ka toreizējās “Tirdzniecības un mājamatniecības industrijas ministrijas Patentu birojā” nosaukums *Olio di Calabria* bijis pazīstams un reģistrēts kā reģionā ražotas eļļas identifikācijas apzīmējums.

Nosaukums *Olio di Calabria* no jauna minēts arī dažos citos dokumentos attiecībā uz eļļu tirdzniecību – galvenokārt tie ir daudzie rēķini par 1975.–2014. gada periodu.

Turklāt 1865. gada dokumenti par Kalabrijas eļļas tirdzniecību apliecina ne tikai šā produkta atzīto kvalitāti, bet arī to, ka Burbonu karaļnamam eļļa tika piegādāta no dažiem Kalabrijas reģiona apvidiem.

Vēlmi uzlabot Kalabrijas eļļas kvalitāti un aizsargāt šo produkciju ar mērķi, lai tirdzniecībā tiktu piedāvāts arvien labākas kvalitātes produkts, apliecina fakts, ka jau tālajā 1888. gadā ar karaļa dekrētu (Kalabrijas reģionā esošajā) *Palmi* provincē bija paredzēts izveidot “eksperimentālas eļļas dzirnavas olīveļļas kvalitātes uzlabošanai” (*L’Olio Vergine di Oliva – un approccio alla valorizzazione* (“Neapstrādāta olīveļļa – kā celt tās vērtību?”), autors *Sciancalepore Vito*, izdevn. *Hoepfi*, 2002., 141.–143. lpp.).

Visa šī iepriekš minētā dokumentācija liecina par to, ka abi vārdi – “eļļa” un “Kalabrija” – bijuši cieši saistīti jau izsenis.

Turklāt šis eļļas un Kalabrijas vārdu pāris, tātad apgabals un produkts, ir kļuvis būtisks, arī pateicoties Kalabrijas ražotāju pūlēm, kas vērstas uz tādas augstas kvalitātes neapstrādātas olīveļļas iegūšanu, kura spētu arī apvienot vides apstākļus ar ražošanas tradīciju. Šis pūles ir atzinīgi novērtētas un plaši godalgotas dažādos valsts un starptautiskos konkursos.

Starptautiskie konkursi un godalgas:

- pirmā vieta un prēmija valsts augstas kvalitātes neapstrādātas olīveļļas konkursā *Ercole Oliario* (IX, XII, XIV un XIX norises reizē no 2001. gada līdz 2011. gadam),
- otrā vieta un prēmija valsts augstas kvalitātes neapstrādātas olīveļļas konkursā *Ercole Oliario* (XVII norises reizē 2009. gadā),

- zelta medaļa Losandželosas *County Fair Olive Oils of the World* 2004., 2006. un 2009. gadā,
- prēmija par gada labāko bioloģisko neapstrādāto augstākā labuma olīveļļu – *Guida ai Migliori Oli del Mondo di Qualità Accertata* – 2005., 2009. un 2010. gadā,
- otrā vieta pirmajā pasaules mēroga konkursā *Shanghai Expo* 2010. gadā,
- trešā vieta un godalga *Montiferru* konkursā 2009. gadā,
- godalga *Gold Prestige TERRAOLIVO* 2011. un 2012. gadā.

Pēdējos gados vairākas iegūtās godalgas ir veicinājušas *Olio di Calabria* reputācijas pieaugumu un nostiprināšanos ražotāju un patērētāju vidū saistībā ar to, ka šādai eļļai piemīt skaidri noteikts specifiskums un ka tās atzīšana nodrošinātu tai vajadzīgo aizsardzību, pienācīgu veicināšanu un nepieciešamo kontroli.

#### **Atsauce uz specifiskācijas publikāciju**

(šīs regulas 6. panta 1. punkta otrā daļa)

Produkta specifiskācijas konsolidētā redakcija ir pieejama šajā tīmekļa vietnē:  
<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

vai

tieši atverot Lauksaimniecības un mežsaimniecības politikas ministrijas tīmekļa vietnes mājaslapu ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)), uzklikšķinot uz *Prodotti DOP IGP* (ekrāna augšdaļas labajā pusē), tad uz *Prodotti DOP IGP STG* (ekrāna kreisajā malā) un, visbeidzot, uz *Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE*.

---